

LES APÉRITIFS

Martini 4 cl, Ricard 4 cl, kir 12 cl, rhum Bacardi 4 cl	5 €
Vodka Grey Goose 4 cl	6 €
Whisky Nikka 4 cl, Gin Hendrik's 4 cl,	8 €
Rhum Diplomatico réserve exclusive 4 cl	
Cocktails maison: Spritz, Black Russian (Vodka liqueur de café)	9 €

LES BIÈRES

La leffe pression - bière blonde 25 cl	4 €
Vedett Extra white - bière blanche 33 cl	5 €
Pietra - bière blonde corse 33 cl	5 €
La Chouffe - bière blonde 33 cl	6 €
Eguzki - bière basque blonde, ambrée, blanche	6 €

LES SOFTS

Sodas 33 cl	4 €
Coca cola, Coca cola zéro, Orangina, limonade, Perrier, Ginger Ale, Ice tea, jus de pomme	
Jus de fruits Caraïbos	4 €
Jus d'orange, jus d'ananas, jus passion	
Diabolo	4 €
Fraise, menthe, citron, grenadine, pêche	
Eaux minérales 1L San Benedetto (plate ou pétillante)	5 €
Eaux minérales 50 cl San Benedetto (plate ou pétillante)	3,5 €

LES BOISSONS CHAUDES

Café ou décaféiné Caron	2 €
Café noisette Caron	2,5 €
Thé Les Jardins D'Osmane	3,5 €

LES DIGESTIFS

Manzana verde, Get 27	5 €
Cognac Hennessy 4 cl, Armagac Château de l'Aubade 4 cl	8 €

LES ENTRÉES

Entrée du jour (à midi du mardi au vendredi)	8 €
Piquillos farcis au chèvre, ciboulette et échalotes, salade	9 €
Assortiment de 4 tapas pour une personne ou à partager	10 €
Boudin Basque (porc Manex), gelée de piment d'Espelette	11 €

LES PLATS

accompagnés de légumes du marché selon arrivage

Toutes nos viandes sont maturées 30 jours

Plat du jour (à midi du mardi au vendredi)	13 €
Tartare de saumon mariné *(+ 3 €)	16 €
Salade du chef *(+ 3 €)	16 €
Onglet de bœuf Angus - 200 g environ *(+ 5 €) - origine U.K	19 €
Côtelettes d'agneau - 300 g - origine Bellac ou Sisteron	28 €
Côte de porc Manex - 500 g	30 €
Picanha de bœuf Angus (selon arrivage) - 250 g environ - origine U.K	35 €
Bavette Angus - 200g environ (selon arrivage) *(+ 5 €) - origine U.K	19 €
Cœur d'entrecôte d'Argentine - 250 g environ - origine Argentine	29 €
Côte de bœuf Angus à partager - 1kg pour 2 personnes - origine U.K	75 €
Côte de bœuf d'Aubrac - 1kg pour 2 personnes - origine France	75 €
Accompagnements en supplément	5 €

LES DESSERTS

Assiette de fromages	9 €
Dessert du jour (à midi du mardi au vendredi)	6 €
Tarte tatin crème fraîche	8 €
Mi-cuit au chocolat, boule de glace	8 €
Coupe de glace 1 boule	2,50 €
Coupe de glace 2 boules	5 €
Coupe de glace 3 boules	6,50 €
Baba au rhum	8,5 €
Café ou thé gourmand	9 €

Sur Les Braises

FORMULE MIDI DU MARDI AU VENDREDI *(sauf jour férié)*

Entrée du jour Plat du jour	19 €
Plat du jour Dessert du jour	19 €
Entrée du jour Plat du jour Dessert du jour	23 €

*Supplément si pris dans la formule

LES VINS

	12 cl	75 cl
LES ROUGES		
Pinot Noir, Vin de France <i>Domaine la Perrière 2017</i>	-	25 €
Côtes du Rhône <i>Domaine Saint-Andéol 2015</i>	-	26 €
Costières de Nîmes "Les Terrasses d'Hortense" <i>Domaine Renouard 2015</i>	5,50 €	29 €
Bordeaux Supérieur "Lacroix" <i>J.C.P. Maltus 2015</i>	6 €	32 €
Anjou Cabernet Franc "Le Cochet" <i>Domaine FL 2009</i>	-	35 €
Montagne Saint-Emilion <i>Despaigne-Rapin 2015</i>	-	37 €
Scamandre, Costières de Nîmes <i>Domaine Renouard 2005</i>	-	43 €
Santenay <i>Vincent Bachelet 2014</i>	-	45 €
LES ROSÉS		
Les Terrasses d'Hortense, Igp Gard <i>Domaine Renouard 2017</i>	5 €	25 €
LES BLANCS		
Sauvignon, Vin de France <i>Domaine la Perrière 2017</i>	5 €	25 €
Minervois "La Polissonne" <i>J.P. Charpentier 2017</i>	6 €	32 €
Anjou "Les Bergères"n <i>Domaine FL 2015</i>	-	34 €
Bourgogne "Chardonnay" <i>Vincent Bachelet 2016</i>	-	39 €

LES EFFERVESCENTS

Mandois "Brut Origine"	10 €	48 €
------------------------------	------	------